

DEUTSCHES REICH



AUSGEGEBEN AM
21. OKTOBER 1939

REICHSPATENTAMT

PATENTSCHRIFT

Nr 682 770

KLASSE 34 b GRUPPE 801

M 141440 X/34 b



M. Franz Micheler in Berlin-Grunewald



ist als Erfinder genannt worden.

M. Franz Micheler in Berlin-Grunewald

Löffelartiges Gerät zur Gewinnung der in den Schalen von Zitronen, Orangen u. dgl.
enthalteten Aroma-, Geschmacks- und Aufbaustoffe

Patentiert im Deutschen Reiche vom 26. April 1938 ab

Patenterteilung bekanntgemacht am 5. Oktober 1939

Gemäß § 2 Abs. 2 der Verordnung vom 28. April 1938 ist die Erklärung abgegeben worden,
daß sich der Schutz auf das Land Österreich erstrecken soll

Für die Bereitung von Getränken, wie Limo-
monaden und ähnlichen, wurde bisher fast
ausschließlich der Fruchtfleischsaft von Zitro-
nen, Orangen u. dgl. verwendet. Die Frucht-
schalen, aber, in denen die hauptsächlichsten
5 Aroma-, Geschmacks- und Aufbaustoffe ent-
halten sind, wurden achtlos beiseitegelegt.

Mit dem Aufkommen der Erkenntnis des
Wertes der Fruchtschalen behalf man sich
10 damit, Fruchtscheiben oder dünn geschälte
Fruchtschaleenteile in die Getränke einzulegen
und auszulaugen, wobei aber eine vollständige
Aufschließung der überaus wichtigen Stoffe
der Fruchtschalen nicht erreicht wird.

15 Auch die neuerdings angewandte Art,
Fruchtschalen von Zitronen oder Orangen auf
einer Reibe zu raspeln und das gewonnene
Raspelgut lose dem Getränk zuzufügen, er-

gibt ebenfalls keine vollwertige Ausnutzung
der Schalenstoffe, da die wichtigsten Aroma-
und Geschmacksstoffe an der Reibe hängen-
bleiben bzw. die flüchtigen ätherischen Öle
verdunsten. Außerdem ist diese Art der Ver-
arbeitung der Fruchtschalen noch mit dem
Übelstand verbunden, daß das lose in das Ge-
trränk eingebrachte Raspelgut in der Flüssig-
keit schwimmt, diese unansehnlich und trüb
macht und aus dem Getränk nicht mehr ent-
fernbar ist. Es läßt sich hierdurch nicht ver-
meiden, daß das Raspelgut zu stark ausgelaugt
wird und das Getränk als Folge davon einen
zu durchdringenden Geschmack annimmt und
womöglich auch Bitterstoffe sich unangenehm
bemerkbar machen.

Durch die Erfindung werden alle diese Män-
gel beseitigt. Sie betrifft ein löffelartiges Ge-

rät zur Gewinnung der in den Schalen von Zitronen, Orangen und ähnlichen Früchten hauptsächlich enthaltenen Aroma- und Aufbaustoffe, wie Vitamine u. dgl., insbesondere 5 zur Bereitung von Getränken, wie Limonaden und ähnlichen.

Erfundungsgemäß ist die Laffe des löffelartigen Gerätes behälterartig ausgebildet und besteht aus zwei sich öffnen und schließen 10 lassenden Teilen, von denen der eine siebartig und der andere reibartig durchloch gestaltet ist, so daß das Reibgut durch die Reibelöcher in das Behälterinnere einfallen kann.

Zur Vermeidung von Verletzungen beim 15 Raspeln ist der eine Laffenteil in den anderen, mit einem Randwulst versehenen Laffenteil eingelassen.

Die reibartigen Erhebungen und Reiblöcher des einen Laffenteils sind so ausgebildet, daß 20 sie ein restloses Einfallen des Reibgutes in das Behälterinnere ermöglichen. Dieses wird beispielsweise dadurch erzielt, daß bei trapezförmiger Ausbildung der Erhebungen und Reiblöcher die Trapezspitze zur Laffenspitze 25 zeigend angeordnet wird.

Um jegliches Ausschwemmen des Raspelgutes im getauchten Zustand des Gerätes zu verhindern, können die Durchlaßöffnungen für 30 das Raspelgut mittels eines Sperrkörpers, beispielsweise eines Schiebers, verschlossen werden, wie ein solches bei Teesieben bereits bekannt ist.

In der Zeichnung ist ein Ausführungsbeispiel dargestellt, und zwar zeigt

35 Abb. 1 eine schaubildliche Ansicht des Geräts mit zangenartigen Griffchenkeln,

Abb. 2 einen Längsschnitt nach Abb. 1,

Abb. 3 eine schaubildliche Ansicht einer abgeänderten Ausführungsform des Geräts 40 und

Abb. 4 eine Teilansicht des Geräts nach Abb. 3.

Das Gerät nach Abb. 1 besteht aus der Laffe *a*, die siebartige Durchlaßöffnungen *b* 45 aufweist, dem Deckel *c*, der reibartig ausgebildet ist, und den an der Laffe *a* und dem Deckel *c* befestigten Federschenkeln *d* und *d'*. Die Verschlußstellung des Geräts wird durch Verschieben des Ringes *e* auf den Griffschenkeln bewirkt.

Das Gerät nach Abb. 3 besteht aus der Laffe *f* und dem daran befestigten Stiel *h*. Die Laffe *f* weist ebenfalls siebartige Durchlaßöffnungen *k* auf, und der Deckel *g* ist gleichfalls reibartig ausgebildet; er ist mittels Scharnier *m* mit der Laffe *f* verbunden und wird durch den Schnappverschluß *o* in der geschlossenen Lage gehalten. Das Scharnier *m* und der Schnappverschluß *o* können aber auch 55 60 an jeder anderen geeigneten Stelle als die gezeigte angeordnet sein.

Um beim Reiben oder Abraspeln der Fruchtschalen Verletzungen zu vermeiden, ist die Laffe *a* bzw. *f* mit einem Randwulst *s* versehen und der Deckel *c* bzw. *g* in die Laffe *a* 65 bzw. *f* so weit eingelassen, daß der Randwulst *s* über die Reibfläche des Deckels *c* bzw. *g* hinausragt.

Die reibartigen Erhebungen *p* auf dem Deckel *c* bzw. *g* sind so angeordnet, daß sie 70 beispielsweise trapezförmig, mit der Trapezspitze zur Laffenspitze zeigen und die Wölbung der reibartigen Erhebung die Durchlaßöffnung für das Raspelgut begrenzt, so daß das abgeraspelte Schalengut leicht und restlos 75 in das Behälterinnere fällt und keine Stoffteilchen an der Reibe hängenbleiben.

Um ein Ausschwemmen des Raspelgutes beim Tauchen und Umrühren des Geräts im Getränkebehälter zu verhindern, kann gemäß 80 Abb. 4 für die Durchlaßöffnungen des Deckels *c* bzw. *g* noch ein Sperrschieber *g'* oder ähnliches zum Verkleinern oder Verschließen der selben angeordnet werden.

Zum Bereiten von Getränken wird das Gerät 85 in die geschlossene Lage gebracht, die Fruchtschale in benötigter Menge auf dem Behälter abgeraspelt, wobei das gesamte Raspelgut in das Behälterinnere einfällt. Das Gerät wird dann mit dem im Inneren befindlichen Raspelgut in das Getränk zur Auslaugung eingetaucht, gegebenenfalls können die Durchlaßöffnungen vor dem Eintauchen 90 für das Raspelgut durch einen Schieber verschlossen werden.

Zur restlosen Bindung der feinen ätherischen Öle und Geschmacksstoffe des Raspelgutes kann man den Behälter noch teilweise mit Zucker anfüllen. Da dieser hygrokopisch ist, werden die flüchtigen und feuchten Stoffe 100 des Raspelgutes von dem Zucker aufgesaugt und beim Auslaugen vollständig an die Getränkeflüssigkeit abgegeben.

Durch dieses Gerät wird eine vollständige Ausnutzung der Aroma-, Geschmacks- und 105 Aufbaustoffe der Fruchtschalen angestrebt. Es bleiben keinerlei wertvolle Stoffe an der Reibe kleben, selbst die anhaftenden flüchtigen ätherischen Öle werden restlos der Getränkeflüssigkeit zugeführt. Des weiteren tritt 110 keine Trübung des Getränkes ein, da keinerlei Raspelteilchen in die Flüssigkeit gelangen können. Letzten Endes kann man auch die Dauer der Auslaugung ganz dem jeweiligen Geschmack anpassen, indem man das Gerät 115 mit dem Raspelgut nach angemessener Auslaugung aus der Flüssigkeit herausnimmt.

Der Behälter kann nicht nur mit einem starren, sondern auch beweglichen Stiel verbunden sein, es können aber auch an dem Behälter bzw. den Behältereilen zangenartige federnde Griffchenkeln, wie solche bereits bei

Teebrühloffeln Verwendung finden, oder eine Kette zum Einhängen des Gerätes in Gefäße angeordnet sein.

Die Form des Behälters ist nicht an die gezeigte Laffenform gebunden; es kann jede zweckdienliche Gestaltung, wie Spaten-, Mulden-, Kastenform oder ähnliche, gewählt werden.

Ebenso kann die Größe des Gerätes dem jeweiligen Zweck angepaßt werden. Das Gerät kann auch für jeden anderen geeigneten Zweck Verwendung finden.

PATENTANSPRÜCHE:

1. Löffelartiges Gerät zur Gewinnung der in den Schalen von Zitronen, Orangen u. dgl. enthaltenen Aroma-, Geschmacks- und Aufbaustoffe, insbesondere zur Bereitung von Getränken, dadurch gekennzeichnet, daß die Laffe behälterartig ausgebildet ist und aus zwei sich öffnen und

schließen lassenden Teilen (a, c bzw. f, g) besteht, von denen der eine siebartig und der andere reibartig durchlocht gestaltet ²⁵ ist, so daß das Reibgut durch die Reiblöcher in das Behälterinnere einfallen kann.

2. Gerät nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der eine Laffenteil (c bzw. g) in den mit einer Randwulst (s) ³⁰ verschenen anderen Laffenteil (a bzw. f) eingelassen ist.

3. Gerät nach Anspruch 1 und 2, dadurch gekennzeichnet, daß die reibartigen Erhebungen und Reiblöcher des einen Laffenteiles, die beispielsweise trapezförmig, mit der Trapezspitze zur Laffenspitze ³⁵ zeigend ausgebildet sind, ein restloses Einfallen des Reibgutes ermöglichen.

4. Gerät nach Anspruch 1, 2 und 3, dadurch gekennzeichnet, daß die Reiblöcher mittels eines Sperrschiebers (g¹) ⁴⁰ verkleinert bzw. verschlossen werden können.

Hierzu 1 Blatt Zeichnungen

Zu der Patentschrift 682 770
Kl. 34 b Gr. 801

